

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova
2 vasetti o due di yogurt alla frutta
1 vasetto di zucchero
3 vasetti di farina
mezzo vasetto di olio di semi
1 bustina di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata
latte
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo yogurt (lavate bene 1 vasetto che servirà come misurino).



2 Aggiungete la farina, lo zucchero, le uova, il lievito, la scorza del limone e l'olio di semi.



3 Mescolare il composto con la frusta a mano, otterrete un impasto un pò solido, quindi aggiungete del latte, fino a che non ottenete un impasto che abbia questa consistenza.



4 Imburrate ed infornate una tortiera da 24 cm.

Versate l'impasto nella tortiera.



5 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Fate la prova stecchino, se questo esce asciutto la torta è pronta altrimenti continuate la cottura per altri 5 minuti .

Fate raffreddare la torta e cospargete con dello zucchero a velo.



NOTE

In questa ricetta il vasetto dello yogurt viene usato come unità di misura.